

**Verordnung des WBF
über die Verwendung von schweizerischen
Herkunftsangaben für Lebensmittel
(HasLV-WBF)**

vom 15. November 2016 (Stand am 1. Januar 2022)

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF),
gestützt auf die Artikel 8 und 9 Absatz 1 der Verordnung vom 2. September 2015¹
über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel
(HasLV)*

verordnet:

Art. 1 Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte nach Artikel 8 HasLV und die Dauer, während der sie von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, sind in Anhang 1 festgelegt.

Art. 2 Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte, die auf Begehren nach Artikel 9 HasLV von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, und die Dauer, während der sie davon ausgeschlossen sind, sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 3 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2017 in Kraft.

Anhang 1²
(Art. 1)

Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben	Nach der Bio-Verordnung vom 22. Sept. 1997 ³ produzierter Kristallzucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in nach der Bio-Verordnung produzierten Produkten.	31.12.2022
Dinkelmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss der Kontaminantenverordnung vom 16. Dez. 2016 ⁴ (VHK) für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss dem 2. Kapitel 3. Abschnitt der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 ⁵ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).	31.12.2022
Fruchtkonzentrate aus Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate. Konzentrationsfaktor: 3–12. Brix-Wert: 60°–75°. Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure. Für die Verwendung als Fruchtzutat sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2022
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	Speisegeleatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss den Art. 11 und 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 ⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Gelfestigkeit (Bloom): 100–270 g nach den Official Methods of Analysis of AOAC International von 2016 ⁷ . Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 4–12 %.	31.12.2022

² Fassung gemäss Ziff. I Abs. 1 der V des WBF vom 17. Nov. 2020 (AS 2020 5203).
Bereinigt gemäss Ziff. I der V des WBF vom 15. Nov. 2021, in Kraft seit 1. Jan. 2022 (AS 2021 700).

³ SR 910.18

⁴ SR 817.022.15

⁵ SR 817.022.104

⁶ SR 817.022.108

⁷ Die Analysemethode kann im Internet bei AOAC International gegen Bezahlung abgerufen werden unter www.aoac.org > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Glacierpulver Butter	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2022
Hefeextrakt	Konzentrat der löslichen Inhaltsstoffe von Hefezellen. Braune Paste oder sprühgetrocknetes gelbbraunliches, wasserlösliches Pulver, welches einen würzigen Geschmack hat, der jenem von Fleischbrühe ähnelt. Für die Verwendung in Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings.	31.12.2022
Industrie- Waffeln für Speiseeis-Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	31.12.2022
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	31.12.2022
Karamellzucker in Pulverform	Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süßem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker. Trockensubstanz: 99 %. pH-Wert: 3,0–4,5. Für die Verwendung in hellen Milkschokolademassen.	31.12.2022
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck, Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings.	31.12.2022
Knusprige Ge- bäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süßes Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2022
Laktose	Laktose in kristalliner Form. Trockensubstanz: mind. 99 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Schlag- und Koch-Crêmen, Süßwaren sowie Füllmassen in Backwaren.	31.12.2022

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Laktose für Speziallebensmittel	<p>Wasserfreie Laktose in der Trockenmasse: mind. 99 % m/m.</p> <p>Gehalt an Pestizidrückständen gemäss den Anhängen 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016⁸ über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE.</p> <p>Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg.</p> <p>Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver.</p> <p>Mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 und Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dez. 2016⁹ (HyV).</p> <p>Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	31.12.2022
Mandelkaramellplättchen, hauchdünn	<p>Hauchdünne Mandelkaramellplättchen auf Basis von Zucker und Mandeln. Leichtes Röstaroma, schmeckt nach Mandel und Karamell. Schichtdicke < 1 mm. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.</p>	31.12.2022
Molkenprotein-konzentrat mind. 43 % Proteingehalt	<p>Protein (N x 6,38): 45–92 % in der Trockenmasse.</p> <p>Laktose: 3–45 %.</p> <p>Fett: 1,5–6,0 %.</p> <p>Asche: 2,5–5,5 %.</p> <p>Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE.</p> <p>Anforderungen bezüglich Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg.</p> <p>Besondere mikrobiologische Anforderungen: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV.</p> <p>Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	31.12.2022
Molkenprotein-Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt	<p>Molkenprotein in Pulverform.</p> <p>Trockensubstanz: max. 85 %.</p> <p>Protein: 50 %.</p> <p>Laktose: 35 %.</p> <p>Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.</p>	31.12.2022

⁸ SR 817.021.23

⁹ SR 817.024.1

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Molkenpulver mind. 10–13 % Proteingehalt, demineralisiert	<p>Protein (N x 6,38): mind. 10–13 %.</p> <p>Laktose: 80–90 %.</p> <p>Fett: < 1,5 %.</p> <p>Asche 0,6–3,0 %.</p> <p>Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE.</p> <p>Anforderungen bezüglich anderer Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg.</p> <p>Besondere mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV.</p> <p>Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	31.12.2022
Natrium-Kaseinat-Pulver	<p>Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet.</p> <p>Protein: mind. 93 %.</p> <p>Für die Verwendung in Pulverprodukten aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen, Schlagcrèmen und Schmelzkäse.</p>	31.12.2022
Pektin	<p>pH-Wert (2,5-prozentige wässrige Lösung, bei 20 °C): 4,5–6,1.</p> <p>Veresterungsgrad: 55–64 %.</p> <p>Enthält E 331 (Natriumcitrat) sowie zusätzlich noch andere Träger zur Standardisierung.</p> <p>Für die Verwendung in Gummiprodukten.</p>	31.12.2022
Roggenmehl für Getreidebeikost	<p>Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.</p> <p>Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.</p>	31.12.2022
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtsaftkonzentrat	<p>Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7.</p> <p>Brix-Wert: 50°–70°.</p> <p>Für die Verwendung in Bonbons.</p>	31.12.2022
Weichweizenmehl für Getreidebeikost	<p>Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.</p> <p>Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.</p>	31.12.2022
Weichweizen mit hohem Proteingehalt	<p>Protein: mind. 13 %;</p> <p>Feuchtkleber: mind. 28 %;</p> <p>Für die Verwendung in Mehlen für Brot und Backwaren, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Koppelprodukte).</p>	31.12.2022
Weizenstärke	<p>Native Weizenstärke;</p> <p>Für die Verwendung in Füllungen und Teig.</p>	31.12.2022

Anhang 2¹⁰
(Art. 2)

Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Eipulver	Zur Verwendung in Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in Füllungen) oder in Eiweiss-Gebäcken	Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpulver	31.12.2022
Erbsenprotein-konzentrat	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Komprimaten	Eiweissgehalt ab 55 %	31.12.2022
Fruchtpulver mit 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süswaren	Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes Fruchtpulver; Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm; Wassergehalt: < 5,0 %; Titrierbare Säure (Zitronensäure Monohydrat): 0,7–28,0 %; Trägerstoffe: Glukose, Saccharose, Maltodextrin oder Stärke.	31.12.2022
Fructose	Zur Verwendung in Glasur-Gels in Konditoreiware und in Bäckerei-Marmelade	Fructosegehalt: mind. 99,5 %; Wassergehalt: max. 0,2 %; Asche: max. 0,1 %.	31.12.2022

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des WBF vom 1. Juni 2018 (AS 2018 2335). Bereinigt gemäss Ziff. I Abs. 2 der V des WBF vom 17. Nov. 2020, in Kraft seit 1. Jan. 2021 (AS 2020 5203).

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Galactooligosaccharide	Zur Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, insbesondere in Säuglingsanfangs- und Folgebildung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss 2. und 3. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹¹ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Galactooligosaccharide: > 57 % TS; Gehalt an Rückständen: gemäss den Anhänge 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹² über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 ¹³ (HyV).	31.12.2022
Honig	Zur industriellen Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); Homogen in der Konsistenz und im Geschmack; Industrielle Verarbeitbarkeit, insbesondere Pumpfähigkeit.	31.12.2022
Isomaltulose	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Süsswaren	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Fructose	31.12.2022
Kandiszucker aus Zuckerrüben, dunkel und hell	Zur Verwendung in Feingebäck	Wassergehalt: max. 2,5 %; Farbe dunkel gemäss der European Brewery Convention (EBC): 410–710; Farbe hell EBC: 85–175; Partikel: > 2,0 mm max. 0,15 %; Typische Sensorik.	31.12.2022
Kartoffelstärke, modifiziert und oxidiert	Für die Verwendung in Gummiprodukten	Diverse Kombinationen aus E1404 (oxidierte Kartoffelstärke), E1451 (acetylierte oxidierte Kartoffelstärke), E1442 (Hydroxypropyl-Diästerphosphat) und Kartoffelprotein; Schüttdichte: 600-700 kg / m ³ ; Wassergehalt: \leq 205 mg / g;	31.12.2022

¹¹ SR 817.022.104

¹² SR 817.021.23

¹³ SR 817.024.1

¹⁴ SR 817.022.108

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Käsepulver	Zur Verwendung als Füllung von Gebäcken und als Geschmacksgeber	Industrielle Verarbeitbarkeit	31.12.2022
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	Zur Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Protein: mind. 82,5 %; Laktose: < 2,0 %; Fett: < 5,5 %; Hydrolysegrad: 7–15 %.	31.12.2022
Sterol-Ester und freies Sterol	Zur Verwendung in Margarinen, die als «cholesterinarm» oder «cholesterinfrei» gekennzeichnet werden	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: mind. 99 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %.	31.12. 2022
Weizenkeime	Zur Verwendung in Weizenkeimgranulat oder in Frühstückscerealien	Hergestellt mittels Extrusion; Wassergehalt: max. 5 %; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei.	31.12.2022
Weizenmalzflocken	Zur Verwendung in Frühstückscerealien	Wassergehalt: max. 12 %; Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g; Schüttgewicht: 420–450 g/l; Grösse: 4–10 mm; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei; Für die Weiterverarbeitung in Lebensmitteln.	31.12.2022